Rougui Dia

Riz, céréales et pain

Croquant de patate douce et émulsion de caramel au beurre salé

2h15	1h15	1h	0	312
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des patates douces

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7). Envelopper individuellement les patates douces préalablement lavées dans un papier aluminium.
2. Déposer les patates sur la plaque à rôtir et enfourner pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation des pommes

1. Éplucher les pommes à l'aide d'un économe et retirer le pédoncule. Les couper en quartiers puis retirer le cœur et les pépins.
2. Couper les quartiers en lamelles d'épaisseur moyenne et les réserver dans un bol.
3. Couper le citron en deux et arroser les morceaux de pommes de jus.
4. Faire chauffer une poêle, y verser le sucre et le beurre en dés et laisser doucement le caramel se former. Mélanger à l'aide d'une spatule.

   Déposer les quartiers de pommes dans la poêle. Les

Ingrédients
pour 4 personnes

Croquant de patate douce

- 1 **Patate(s) douce(s)**
- 2 **Pomme(s)**
- 1 **Citron(s)**
- 1 c. à café **Cannelle en poudre**
- 1 **Beurre**
- 2 **Feuille(s) de brick**
- 50 g **Beurre clarifié (ghee)**
- 1 **Sucre semoule**

Emulsion de caramel au beurre salé

- 2 c. à soupe **Sucre semoule**
- 20 g **Beurre**
- 20 cl **Lait demi-écrémé**
- 1 c. à soupe **Eau**

Finition

5 laisser colorer en les retournant avec une cuillère en bois.

6 Réserver les pommes caramélisées dans un saladier.

Étape 3

Préparation des tuiles

1 Sortir la patate douce du four et la garder au chaud. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

2 Parer les bords des feuilles de brick à l'aide d'un couteau de manière à obtenir un carré.

3 Déplier les feuilles et les couper en 3 parties dans le sens de la longueur. Superposer les bandes et couper à nouveau en trois pour obtenir des carrés.

4 Badigeonner les feuilles de brick de beurre clarifié.

5 Disposer les feuilles de brick sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

6 Saupoudrer de cannelle et recouvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé. Enfourner à 200°C (Th.6-7) pendant 5 minutes.

7 Sortir la plaque du four et débarrasser les feuilles de brick sur le plan de travail.

Étape 4

Préparation de l'émulssion de caramel

1 Faire chauffer une casserole à feu moyen. Verser le sucre en poudre et l'eau. Laisser se former un caramel clair en remuant de temps en temps la casserole.

2 Quand le caramel commence à colorer, ajouter le beurre salé et le lait. Mélanger avec une cuillère à soupe.

3 Quand le mélange est homogène, retirer la casserole du feu et émulsionner la préparation avec le mixeur plongeant.

Étape 5

Dressage

1 Retirer le papier aluminium autour des patates douces. Les ouvrir en deux et récupérer la chair avec une cuillère. Réserver dans un bol.

2 Saupoudrer de cannelle en mélangeant de façon à obtenir une purée.

3 Disposer une quenelle de patate douce sur les assiette de dressage et l'entourer de deux tuiles croustillantes.

4 Disposer ensuite quelques lamelles de pommes caramélisées puis dresser encore une tuile.

5 Parsemer quelques pignons de pin et décorer avec un soupçon de cannelle en poudre.

6 Verser un peu d'émulsion au caramel sur les pommes et servir.

5 g **Pignons de pin**